



Restauration Scolaire



**30 juin au
25 juillet**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine
du 30/06
au 04/07**

Goûter

Joue de bœuf aux oignons
Ratatouille
Gouda BIO
Fruit de saison BIO
Madeline / Fruit de saison

Coleslaw
Fish & Chips
- Pané de cabillaud, sauce ketchup
- Frite au four
Glace
THÈME ANGLETERRE
*Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO * / Palet Breton*

Crêpe champignon
Carbonara végétarienne
(spaghetti, carotte, courgette, crème fraîche, petit pois)
Crème renversée sur lit caramel fermier BIO
MENU VÉGÉTARIEN
Barre de céréale / Fruit de saison

Rôti de dinde, sauce olive
Purée haricot vert
Yaourt BIO brassé au lait entier à la banane mixée
Fruit de saison BIO
Quatre-quart / Compote à boire

Cœuf dur, mayonnaise
Mijoté de flageolet
Boulghour
Mini Babybel BIO
Fruit de saison BIO
MENU VÉGÉTARIEN
*Gouda BIO, pain * / Fruit de saison BIO **

**Semaine
du 07/07
au 11/07**

Goûter

Salade verte, dés d'emmental
Sauté de veau, sauce paprika
Carotte Vichy
Dessert de fruits BIO
*Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO **

Radis, beurre
Salade estivale
(tomate, concombre, carotte râpée, emmental, olive, œuf dur)
Yaourt brassé nature BIO
Fruit de saison BIO
MENU VÉGÉTARIEN
Moelleux nature / Jus de pomme

Mini Acras de morue
Poulet Antillais à la noix de coco
Riz indica
Mangue
**THEME CARAÏBES
MENU KERGOMARD**
Yaourt à boire BIO fraise / Baguette + pâte à tartiner

Purée de patate douce, carotte
Fallafel de pois chiche, courgette, coriandre BIO
Comté BIO
Salade de fruit frais BIO
MENU VÉGÉTARIEN
Fruit de saison / Petit beurre

Salade tomate, concombre, menthe, féta, persil & coriandre
Filet de lieu noir, sauce persillée
Penne
Donut
*Comté + pain * / Fruit de saison BIO **

**Semaine
du 14/07
au 18/07**

Goûter

**FÊTE NATIONALE
(FERIÉ)**

Salade verte, vinaigrette
Gardianne de bœuf
Petit pois carotte
Yaourt aux fruits BIO
*Fromage frais nature BIO * / Fruit de saison BIO **

Concombre à la menthe
Riz Jollof végétarien (riz basmati, tomate, poivron rouge, gingembre, paprika...)
Camembert BIO
Ananas au sirop
**THEME AFRIQUE
(Végétarien)**
Compote à boire / Pain au lait + Barre de chocolat

Filet de Colin d'Alaska, sauce échalote
Epinard à la crème
Fromage frais nature BIO
Fruit de saison BIO
Prince chocolat / Fruit de saison

Tarte tomate chèvre
Salade verte
Yaourt à la grecque BIO
Dessert de fruits BIO
MENU VÉGÉTARIEN
Cookie / Fruit de saison

**Semaine
du 21/07
au 25/07**

Goûter

Carotte râpée
Parmentier tomate basilic
(égrainé végétal de fève BIO, pomme de terre, concentré de tomate, huile d'olive, basilic, emmental râpé)
Yaourt BIO petit local à l'abricot
*Camembert BIO, pain * / Fruit de saison BIO **

Pavé de Merlu, sauce échalote
Jardinière de légume
Chanteneige BIO
Salade de fruit frais BIO
Crêpe chocolat / Fruit de saison

Melon
Spaghetti façon bolognaise aux lentilles corails et Boursin®
(spaghetti, lentille corail, tomate pelée, brunoise de carotte, Boursin®, oignon)
Gourmand & végétal liégeois au lait d'amande
Gressin + Spécialité fromagère / Fruit de saison

Sauté d'agneau, quatre épices
Poêlée Marrakech (carotte, courgette, olive, pois chiche, raisin)
Saint Nectaire BIO
Fruit de saison BIO
Jus de pomme / Galette Bretonne (2/pers)

Salade de tomate, mozzarella, olive noire
Pizza aux 3 fromages
Salade verte
Tiramisu
**THEME ITALIEN
(VÉGÉTARIEN)
MENU MEGREZ**
*Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO **

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »



Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,
Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.